

也、

一鴨のいと鳥は湯を以て洗て丸に鍋ニ入て花鯉を入れ酒とぬかみそ少し入てたく也食様に薄く作て醤油か酢か又は辛酢も食也、

〔料理物語 烹物〕ゆで鳥は骨共にだしたまりにて久しうに申也、

〔四條家法式〕一大猷院様元和九年七月十三日御上洛ニテ、寛永三寅年九月六日行幸二城御城、同十日還御○中 九月六日晚御引替之御膳、御本略○中 ユデ鳥 鴨

〔書言字考節用集服食〕ヒタシモノ 薫物ヒタシモノ 浸物ヒタシモノ 俗

〔當流節用料理大全〕大書院御成精進御料理式正獻立

〔一薰物〕ヒタシモノ にんじんどんぶり鉢八寸

〔鈴鹿家記〕永正十四年六月朔日當月ノ神事隼人ガ左京カ若狭可致候禱宜方ニモ神大工方ニモ神人方ニモ左様ニ可被心得、

一十日御神事 鈴鹿勝正○中

右ハ御立計手酒肴サ、ゲヒタシ物、卷ズルメ、飛魚ムシリ物○下

〔料理獻立〕寛政七年卯二月十六日 御幸 御膳方

夕御膳 御ひたし つくし

〔空穂物語 あて宮〕二月中の十日、年のはじめのかうゑん出来るに春宮の君だち御つばねことにあて宮さらぬさきより殿上たちはきのちんにくだもの出さむとおぼすよきおりなりとて殿に聞え奉れ給、宮の御たいにはかねのごきにこがねのけうち、ゑろがねのおしき三十、こがねのごき御たいのうちしきは花ふれうにうすものかさねたり、ひわりご五十、たゞのわりご五十、かひわりごは御かたゞにし給、たゞのは殿につかうまつる、すりやうどもにおほせ給へれば、つ